



「さくら研究ノート」

近田文弘／著 偕成社

ソメイヨシノは日本で多く植えられているさくらです。さくらの花や葉っぱにはどんなひみつがあるのでしょうか。秋や冬の木のようすもわかります。



「はるのくさばなあそび」

佐野高太郎／写真 ひさかたチャイルド

はるになって「れんげそう」がさいていたらはなのかんむりをつくってみませんか。「なずな」は音がでるようになります。はるのくさばなで たのしくあそびましょう！

おはなし会

中央図書館

日時 4月10日(金)
午前10時30分
4月11日(土)
午後2時30分

場所 1階おはなし室
読み手 とんがりぼうしおはなし会

佐織図書館

日時 4月18日(土)
午前10時

場所 絵本の部屋
読み手 おはなしいっぱいの会

就学相談のお知らせ

受付時間 午前9時～午後4時(土・日曜日、祝日を除く)

場所 学校教育課・就学先小学校

内容 小学校へ入学するにあたり、お子さんの学校生活について、心配なことや相談したいことがある方の就学相談を随時行っています。

お子さんの様子によって、相談に多くの日数や時間がかかることもありますので、年長児の方は早めにご相談ください。

※入学を翌年に控えたお子さんに限らず利用することができますので、お気軽にお問い合わせください。

問 学校教育課 ☎(55)7136

県立名古屋盲学校
教育相談のお知らせ

日時 月～金曜日 午前9時～午後4時30分

場所 県立名古屋盲学校

内容 見えにくい、見えないなど見え方が気になるお子さまの教育相談を実施しています。また、社会人の方で、見え方が気になる方の相談も行っています。

問 県立名古屋盲学校 ☎052(711)0009

わくわく 給食レシピ

にんじんそぼろふりかけ

No.25



◆ご飯 ◆牛乳 ◆にんじんそぼろふりかけ ◆肉じゃが
◆ブロッコリーとれんこんのおかか和え

食育ポイント

- ・「あいさいさん☆給食コンクール」で優秀賞を獲得した料理です。
- ・にんじんをみじん切りにし、合びき肉と炒めることで食べやすく、ご飯が進む味付けです。
- ・にんじんはβ-カロテンや食物繊維、カリウムを豊富に含んでいます。

材料(小学生4人分)

- ◆にんじん小1本 ☆酒大さじ4
- ◆合びき肉200g ☆みりん大さじ4
- ◆おろししょうが小さじ2 ☆砂糖大さじ2
- ◆白いりごま大さじ2 ☆醤油大さじ4
- ◆サラダ油大さじ1強

作り方

- ①にんじんはみじん切りにする。
- ②フライパンにサラダ油を入れて、合びき肉、おろししょうがを入れて中火で炒める。
- ③肉に火が通ったらにんじんを加え、中火で炒め、にんじんがしんなりしたら☆の調味料を加えて水分がなくなるまで炒める。
- ④白いりごまを加えてできあがり。



みんなの声



- ・見ただけでもおいしそうだなと思った!
- ・お肉と一緒に食べるからにんじんも食べられた!

(愛西市教職員会 栄養教諭・学校栄養職員部会)



お知らせ
暮らしに便利
健康ガイド
スポーツ
あいさい見聞録
イベント
子育て1・2・3